CIAMBELLINE ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta frolla,
- 200 g di marmellata di arance,
- 1 uovo,
- burro,
- 50 g di cioccolato fondente.

Scongela la pasta, stenderla allo spessore di circa 1/2 cm e ricavarne dei dischetti.

Ritagliare ulteriormente la metà dei dischi per ottenere degli anelli.

Spalmare la marmellata sui dischi e sovrapporvi gli anelli, spennellarli con uovo sbattuto, allinearli sulla placca imburrata e cuocerli in forno già caldo a 180°C per circa 20'.